

Proposta Merenda Cenoira #1

menu

Aperitivo di benvenuto

salatini, pizzette, bollicine e analcolico alla frutta

Quartetto di antipasti piemontesi

Magatello di manzo in salsa tonnata
Battuta di manzo con confettura di cipolle rosse di Tropea
Insalata russa della tradizione
Tomino fresco in salsa rossa

Antipasto caldo

Frolla salata ai carciofi con fonduta di toma

Primo

Risotto al nebbiolo su vellutata di zucca e sbriciolata al Castelmagno
oppure
Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto

Dolce

Torta pan di spagna, panna e crema

Con acqua, vino, caffè e digestivi compresi

€ 33 a persona



Proposta Merenda Cenoira #2

menu

Aperitivo di benvenuto

Bollicine e analcolico alla frutta

Salatini & pizzette

Assortimento di affettati e salumi delle Valli di Lanzo

Verdure fresche in pastella, mozzarelline panate, olive ascolane

Tris di antipasti piemontesi

Magatello di manzo in salsa tonnata

Battuta di manzo con confettura di cipolle rosse di Tropea

Insalata russa della tradizione

Primo

Risotto all'erbaluce con carciofi con salsiccia di Bra

oppure

Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto

Dolce

Torta pan di spagna, panna e crema

Con acqua, vino, caffè e digestivi compresi

€ 33 a persona



Maggiorazioni, prezzo per persona

Maggiorazione Aperitivo € 3.00

Assortimento salami artigianali
Assortimento di tome e caprini delle valli di Lanzo
Frittura con verdure fresche in pastella

Maggiorazione Aperitivo € 5.00

Assortimento salami artigianali
Assortimento di tome e caprini delle valli di Lanzo
Spiedini di frutta di stagione
Frittura con verdure fresche in pastella – olive ascolane – mozzarelline panate

Maggiorazione doppio primo € 3.00

Maggiorazione doppio secondo € 5.00

Macedonia di frutta fresca/macedonia con gelato/sorbetto € 3.00

Buffet di dolci finger e pasticceria fresca € 3.00

Cheesecake – Bignè e cannoli assortiti - Bavaresi e galuperie piemontesi

Buffet di dolci finger e pasticceria fresca € 5.00

Cheesecake – Bignè e cannoli assortiti - Bavaresi – Bonet
Fingerfood alla frutta – Tartellette a fantasia dello *Chef Pâtissier*

Torta cerimoniale

Pan di spagna panna crema pasticcera/cioccolato

inclusa nel prezzo

Lavorazione per torte cerimoniali

Frolla alla frutta – meringata – millefoglie € 1.00
Torte al pistacchio (crema – granelle – pan di spagna al pistacchio) € 2.00
Tart cake alla frutta – frutti di bosco – al cioccolato – con macarons € 2.00

Altre lavorazioni su richiesta

Torte a piani - Cioccolato Plastico e Ruby - Pasta di zucchero – Finiture speciali – Torte speciali – gluten free

Su richiesta quotazione per altri vini in abbinamento

Riduzione bimbi

I bambini fino a 2 anni non pagano.

Da 3 a 10 anni metà prezzo degli adulti *oppure* €15 per il menù bimbi
(prosciutto – pasta al pomodoro – cotoletta con patatine fritte)

Le bibite per i bambini sono comprese nel prezzo (anche in caso di menù come adulti)